MINI TARTITAS DE MANZANA

12 raciones	35 min	Media	Invierno · Otoño · Verano

Postres



Información nutricional

Valores por ración

Energía	Proteínas
135 kcal	2.53 g
Grasas	**Carbohidratos**
8.06 g	13.06 g
Fibra	**Sal**
1.4 g	0.202 g

Ingredientes

- 2 láminas de hojaldre (rectangulares o redondas, según cortes)
- 3 manzanas grandes (o 4 medianas)
- 3 cdas de mantequilla derretida o AOVE suave
- 3 cdas de miel o azúcar (ajusta al gusto)
- 2 cditas de canela
- 2 cditas de zumo de limón
- 1 huevo (para pintar, opcional)
- 5–6 cdas de mermelada de albaricoque/melocotón (para dar brillo, opcional)

Preparación paso a paso

TRADICIONAL

1. Precalienta el horno a 200 ºC.
2. Corta el hojaldre en 6–8 cuadrados o círculos y colócalos en bandeja con papel de horno.
3. Marca un borde a 1 cm sin llegar a cortar del todo (para que suba bonito).
4. Pincha ligeramente el centro con un tenedor.
5. Pela la manzana, córtala en láminas finas y mézclala con limón, canela y miel/azúcar.
6. Coloca las láminas de manzana en espiral o en abanico dentro del borde marcado.
7. Pinta los bordes con huevo batido (opcional) y añade un hilo de mantequilla/AOVE sobre la manzana.
8. Hornea 18–22 min hasta que el hojaldre esté dorado y la manzana caramelizada.
9. Calienta la mermelada con una cucharadita de agua y pincela las tartitas para dar brillo (opcional).
10. Deja templar y sirve.

THERMOMIX

1. Precalienta el horno a 200 ºC.
2. Corta el hojaldre en 6–8 porciones, colócalas en bandeja, marca el borde y pincha el centro.
3. Pon en el vaso la miel o azúcar, la canela y el zumo de limón. **10 seg / vel 3**
4. Añade la manzana pelada y en cuartos y corta en láminas finas (sin hacer puré). **4 seg / vel 3**

5 Coloca la manzana laminada sobre cada base de hojaldre formando espiral/abanico.

6 Pinta bordes con huevo (opcional) y reparte por encima la mantequilla derretida o AOVE.

7 Hornea 18–22 min a 200 ºC hasta dorado.

8 Si quieres brillo, pon la mermelada en el vaso con un chorrito de agua y calienta.
1 min / 80 ºC / vel 2

9 Pincela las tartitas con la mermelada templada y deja reposar 5 min antes de servir.